

WLP 001 CALIFORNIA ALE YEAST®



CARACTERÍSTICAS

Esta cepa fue la primera cepa de levadura producida por White Labs en 1995. Es la levadura más vendida y famosa por sus sabores limpios y fermentaciones resistentes. Se la conoce por su uso en cervezas lupuladas, acentúa los sabores y aromas del lúpulo y atenúa bien, incluso para cervezas de alta gravedad. Esta variedad tiene la capacidad de usarse en casi cualquier estilo de cerveza, desde IPA hasta porter e incluso kölsch, lo que la convierte en una excelente variedad.

ESTILOS

Cream Ale, Wheat Ale, Kölsch, Ordinary Bitter, Extra Special Bitter, English Pale Ale, American Pale Ale, American India Pale Ale, Imperial India Pale Ale, Irish Red Ale, American Amber, English Brown Ale, American Brown Ale, Dusseldorf Altbier, American Porter, Imperial Stout, Irish Dry Stout, Foreign Export Stout, Oatmeal Stout, Scotch Ale Wee Heavy, English Old Ale, Barleywine Ale, English Cider, French Cider, Common Perry, Apple Wine, Traditional Perry, Sweet Cider, Rye Whiskey, Bourbon Whiskey, Tequila, Vodka, Gin.

CEPAS



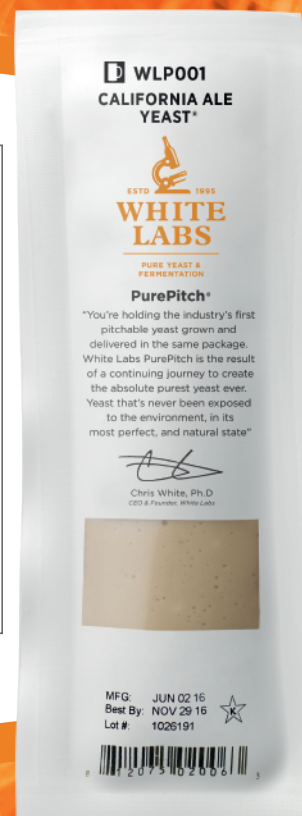
FORMATOS

HB

NANO

1.5L

2L



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: 73.00-80.00
Floculación: Media
Tolerancia Alcohol: Alta (10 - 15%)
Temp. óptima de fermentación:
20-23°C

INFORMACIÓN DE FERMENTACIÓN

Alcohol isoamilico: 90.185ppm
Acetato de etilo: 17.46ppm
1-Propanol: 37.23ppm
Acetaldeido: 14.005ppm
Total 2,3-Pentanodiona: 8.61ppb
Etanol: 4.825%ABV

